Juin 2015

Bulletin régional

n° 15

Alimentation

Direction Régionale de
l'Alimentation,
de l'Agriculture et de la Foret
du Languedoc-Roussillon

Service Régional de l'Alimentation

Place Chaptal - CS 70039
34060 Montpellier Cedex 02

04 67 10 19 50
sral.draaf-languedoc-roussillon@agriculture.gouv.fr

www.draaf.languedoc-roussillon.gouv.fr

La nécessité d'une politique publique cohérente sur l'alimentation a été actée par la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche de juillet 2010, et son importance a été rappelée dans la loi d'avenir de 2014.

Les priorités structurantes de cette politique, que nous portons dans notre région, sont la justice sociale, l'éducation alimentaire de la jeunesse, la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'ancrage territorial et la mise en valeur du patrimoine. Des enjeux essentiels pour l'avenir de notre modèle agricole et alimentaire qui nécessite de mettre en place une politique innovante dans son pilotage, encourageant la transversalité d'approches, l'innovation et qui s'appuie sur le relais, toujours plus affirmé des collectivités territoriales.

Ce bulletin d'informations, en faisant le bilan des actions conduites depuis un an, vous montrera la richesse des initiatives qui concourrent à ces objectifs dans notre région.

Philippe Mérillon
Directeur régional de l'Alimentation,
de l'Agriculture et de la forêt

Résultats de l'appel à projet PNA en région Languedoc-Roussillon

Pour donner un nouvel élan à la politique de l'alimentation, en s'appuyant notamment sur la loi d'avenir, le ministre Stéphane Le Foll a présenté le 7 octobre 2014 l'objectif pour cette politique publique de « faire de notre modèle alimentaire une force pour l'avenir ». Dans ce cadre un appel à projets national a été lancé, doté de 600 000 euros, afin que des initiatives innovantes portées par des acteurs publics ou privés puissent être accompagnées, soutenues et démultipliées.

Au total 414 projets ont été déposés dans toutes les régions de France. En Languedoc-Roussillon, la Draaf a instruit 34 projets et en a proposé 5 au jury national. Celui-ci, réuni en février 2015, a traité 72 dossiers pré-sélectionnés par les régions, et il a sélectionné 19 projets pour toute la France dont un dans notre région : « La Politique Alimentaire Départementale du Gard, un projet citoyen à faire partager », portée par le Conseil Départemental du Gard. La remise officielle des prix a eu lieu le 27 février au Salon de l'agriculture en présence du ministre.

Bien manger c'est l'affaire de tous !

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

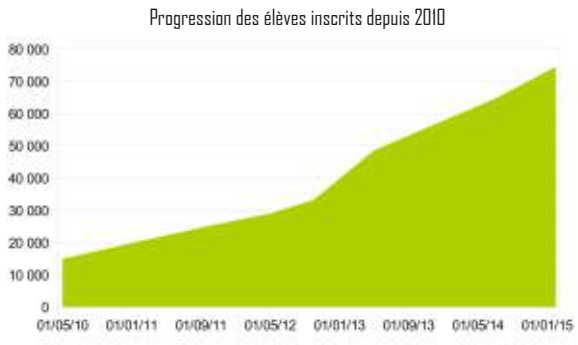
PRÉFET
DE LA RÉGION
LANGUEDOC-
ROUSSILLON

Promouvoir l'éducation des jeunes au bien manger

Fruit à la récré

Ce dispositif géré par FranceAgriMer est accompagné au niveau national par le Ministère en charge de l'Agriculture et en région par le service 'Alimentation' de la Draaf. Il est soutenu par le Rectorat de l'académie de Montpellier et l'Agence régionale de santé.

Début 2015
30% des élèves de la région inscrits au dispositif



Animations Interfel

Chaque école engagée dans le dispositif a l'obligation de proposer au moins une fois par trimestre une action pédagogique adaptée aux élèves. Pour renforcer cet accompagnement éducatif, en 2014, le Ministère a lancé un marché pour la réalisation de séances de formation en d'éducation au goût et à la connaissance des fruits et légumes, remporté par Interfel (Interprofession des fruits et légumes frais) qui permet la réalisation de 250 jours d'animations sur toute la France. La région LR est bénéficiaire de 23 jours. Les premières communes bénéficiaires seront Toreilles(66), Beaucaire (30), Trébes (11), Bompass (66), Fabrègues (34) et Lunel (34)

Projet pilote liant Un fruit pour la récré et le dispositif pédagogique des Classes du Goût

Depuis 2014, l'association La Flaveur Du Monde intervient en tant que gestionnaire-opérateur de l'opération en coorodonnant l'approvisonnement des écoles en fruit et superviant l'association Balaena pour l'organisation des séances pédagogiques élaborées selon le cahier des charges des classes du goût au sein de 22 classes d'écoles maternelles et élémentaires de la circonscription de Montpellier Est. Une animation pédagogique à destination des enseignants, sur la thématique Éducation au goût et éducation à la santé, a été mise en place en lien avec la conseillère pédagogique.

La Draaf, en partenariat avec la Délégation Académique à l'Éducation Artistique et Culturelle du Rectorat de l'académie de Montpellier porte en 2015 plusieurs dispositifs éducatifs expérimentaux sur

Les arts et l'art du goût

* Gestes, patrimoines et cultures : une rencontre entre art-danse et gastronomie

Cette action réunit des classes de 3 établissements : le lycée général Jean Monnet (Montpellier), le lycée agricole Frédéric Bazille (Montpellier) et le CFA hôtelier SudFormation (Montpellier). Ce projet permet de créer, au travers d'ateliers pratiques d'éveil sensoriel et de danse, des liens entre des visions et des pratiques professionnelles 'du champ à l'assiette'. Dans ce cadre, les élèves ont assisté au spectacle ôÔÔSOLOMIO de la Cie Lips et ont participé à une visite dansée du Festival M.A.D. (Méditerrannée A Déguster) où la Draaf tenait un stand (27-29 mars 2015).

* Jazz et histoires de goûts... des émotions à la critique

Ce projet se déroule au collège de Sommières à destination d'une classe de 6ème, d'une chorale et des ateliers de pratique artistique musique impliquant des élèves volontaires. Il propose des ateliers d'éveil sensoriel (découverte des produits du terroir), de pratique artistique musique avec un intervenant musicien professionnel (composition, arrangement, interprétation, improvisation) et de nombreuses sorties découvertes des arts et du territoire.

'Enquête d'agriculture' : Des livrets éducatifs librement téléchargeables

Lauréat du PNA en 2011, ce projet porté par la FrCivam LR -au travers de ses réseaux d'accueil à ferme- a permis la construction d'une mallette pédagogique intitulée 'Enquête d'agriculture', fruit d'un travail partenarial de 18 mois entre agriculteurs, enseignants et animateurs. Elle se compose de livrets contenant chacun des activités ancrées dans les fermes et reliées aux programmes scolaires de la maternelle à l'enseignement supérieur, tant pour les cursus généraux, agricoles, que professionnels et hôteliers. Cette mallette est désormais disponible sur la plateforme de ressources éducatives pour l'accueil à la ferme ouverte en 2015 par la FrCivam.

http://accueilpedagogiquealaferme.fr

Goûter le monde autour de moi Languedoc-Roussillon : un projet éducatif transversal sur 6 territoires de la région

Ce projet autour de l'Alimentation, l'Environnement et la Citoyenneté, mais aussi l'Art et la Culturel se base sur le lien « Produit(s)-Territoire-Goût-Santé ». Sa particularité est de faire travailler ensemble des publics scolaires de niveaux différents, et ainsi de participer à la liaison CM2/6ème et 3ème/première professionnelle.

A l'origine du projet, une visite chez Annie Castaldo, conchylicultrice du Bassin de Thau amène l'association Génération Terroir avec la collaboration de la Daac du Rectorat de l'académie de Montpellier, a imaginer et mettre en place ce projet pilote au cours de l'année scolaire 2013-2014 sur Marseillan et Sète. Suite au bilan positif de l'action, sous l'impulsion de la Draaf, de l'Ars et les relais du goût en région, le programme est reconduit sur l'année 2014-2015 et élargi à 6 territoires de la région : Pic Saint Loup ; Vallée Cœur d'Hérault ; Béziers, Lozère ; Aude ; Uzès. Cela concerne plus de 1000 élèves repartis sur les 7 territoires concernés.

La Draaf et l'ARS soutiennent le projet en 2015-2016 afin de continuer la mise en cohérence des actions déjà existantes, ayant la même approche et les mêmes objectifs. D'autres territoires sont intéressés pour développer à leur tour des programmes dans la philosophie de G2M-LR : Aigues-Mortes ou encore les Pyrénées-Orientales.

SAVE THE DATE : 5 novembre 2015

Journée régionale à SupAgro Montpellier

« Jardins partagés : cultivons l'éducation en santé-environnement ! »

Cette journée régionale d'échange sera organisée par le Graine LR dans le cadre du Prse2 , en partenariat avec la Draaf, l'Ars, la Dreal et SupAgro Montpellier.

En bref

La Draaf et le Rectorat poursuivent l'impulsion d'une dynamique régionale forte sur l'éducation à l'alimentation de la jeunesse, aujourd'hui inscrite dans le code de l'éducation, qui fédère de très nombreux partenaires (ARS, collectivités territoriales, établissements scolaires, associations d'éducation à la santé et à l'environnement, organisations agricoles). Cette dynamique se matérialise dans la mise en place d'un réseau structuré d'associations relais, la formation de professeurs ou éducateurs à cet enjeu, le soutien à des projets éducatifs ancrés sur les territoires, l'édition de guides méthodologiques ou la production d'outils éducatifs largement diffusés et donne lieu chaque année à un temps de restitution régionale (en septembre 2015 organisation d'un repas du goût lors de la fête de la gastronomie).

Encourager une restauration collective de qualite

Approvisonnement local

Afin de mutualiser les pratiques en matière d'accompagnement de projet de restauration collective de qualité, la Draaf organise en 2015 de nouvelles journées de travail et d'échange de pratiques pour les agents de développement du Languedoc-Roussillon sur une problématique récurrente : la logistique pour l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux, comme cela a été évoqué notamment lors du dernier forum régional circuits courts 2014.

Showroom RHD

SAVE THE DATE : 30 septembre 2015
3ème Show Room RHD
à l'abbaye de Fontfroide à Narbonne
organisé par Sud de France Développement
en partenariat avec Sud et Bio, Lria, CRA et Frcivam

Le recueil d'expériences régionales d'introduction de produits de proximité et de qualité en restauration collective s'enrichit en 2015 !
N'hésitez pas à faire partager votre expérience sur le site
www.draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/Proposer-des-produits-locaux-et-de

Visible sur la chaîne YouTube du Parc naturel régional du Haut-Languedoc
Une vidéo autour de la valorisation du patrimoine culinaire du Parc du Haut-Languedoc spécialement en restauration collective. Le film revient sur les formations organisées pour les cuisiniers de la restauration collective par le Parc à Sud-Formation CCI de Béziers et le concours de cuisine inter-Parcs, en partenariat avec le PNR des Pyrénées Ariégeoises, organisé le 27 mars dernier au festival Méditerranée à Déguster à Montpellier.

Agrilocal34 c'est
- 200 fournisseurs référencés
(agriculteurs, artisans des métiers de bouche, coopératives, criées)
- une 30aine d'acheteurs engagés dont une dizaine très actifs
-150 consultations depuis son démarrage en avril 2014
- 50 keuros de commandes en 6 mois
(principalement viande, pain, fruits)

Agrilocal34 est une plateforme de mise en relation entre fournisseurs et acheteurs de la Restauration Hors Domicile (RHD) déployée par le conseil départemental de l'Hérault. L'année 2014 a permis le référencement des fournisseurs agricoles, 2015 a elle été centrée sur le référencement des artisans, des coopératives et des acheteurs. Les conseils départementaux de l'Aude et de Lozère envisagent aujourd'hui de déployer cette plate-forme.
Contact : agrilocal34@herault.fr

FEDERATION Fruits et Légumes

Pour des fruits et légumes pré-transformés locaux

La Fédération Fruits & Légumes Languedoc-Roussillon, qui regroupe les principales entreprises collectives de production du secteur, réalise en partenariat avec LRIA une étude afin d'évaluer la demande en fruits et légumes pré-transformés (1ère transformation) originaires de la région Languedoc-Roussillon. Dans ce cadre, une enquête est réalisée par des étudiants-ingénieurs à Montpellier SupAgro, auprès des entreprises agroalimentaires régionales et des sites de restauration collective pour apprécier leurs besoins en fruits et légumes lavés, découpés, épluchés, dénoyautés, conditionnés, congelés...

En collège ou en lycée, une formation « Plaisir à la cantine » pour renforcer les liens autour du restaurant scolaire

Depuis janvier 2015, la Draaf, le Conseil départemental de l'Hérault et le Rectorat se sont associés pour proposer la formation « Plaisir à la cantine » en intra-établissement dans 2 collèges pilotes, Olonzac et Pignan, pour en faire un véritable outil de construction de projets d'établissements et de renforcement des liens entre les personnels afin de valoriser le temps du repas au sein du restaurant scolaire.
Pour les lycées, l'établissement d'enseignement agricole de la Lozère a été retenu pour expérimenter cette formation organisée par la Draaf.

Plaisir à la cantine c'est :
- 6 à 10 journées, articulées autour de différentes thématiques : restauration et projet d'établissement (« pour vous un bon restaurant scolaire c'est quoi ? »), nutrition et budget (« des repas équilibrés au juste prix »), communication (« savoir faire et faire savoir »), éducation au goût (« goût, sensorialité et cuisine »), psychologie des adolescents (« le collégien ce mangeur »), cuisine (« cuisine et saveurs »),...
- principaux, gestionnaires, CPE, cuisiniers, personnels de service, enseignants, parents d'élèves, infirmiers scolaires, représentants des élèves réunis autour d'un projet
- une charte d'engagement.

« J'ai aimé cuisiner »

« Partage et confiance, 2 mots clés »

« La pluridisciplinarité permet des échanges riches et d'aborder l'alimentation de différents points de vue »

« Une journée riche en échanges et en sensations »

En bref

La restauration collective a un rôle majeur a jouer vis-à-vis de l'approvisionnement de proximité, garant de la diversité des produits, du respect de leur saisonnalité et du développement économique et social des territoires ruraux. C'est pourquoi la Draaf poursuit son action tournée vers les décideurs de la restauration collective en participant à la mise en place de formations en lien avec le Rectorat et les collectivités, en mettant en réseau les acteurs régionaux d'accompagnement et en diffusant les expériences régionales réussies d'introduction de produits locaux et sous signes de qualité en restauration collective. La Draaf soutient également les projets innovants en matière de mise en adéquation offre/demande pour l'approvisionnement local de la restauration collective et en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire, aux côtés de l'Ademe LR.

Développer les circuits alimentaires de proximite

Construire son projet alimentaire territorial

Construire son projet alimentaire territorial : repères et outils
Focus
sur quelques initiatives en Languedoc Roussillon

La politique publique de l'alimentation prend tout son sens lorsque qu'elle est relayée et mise en œuvre au plus proches des bénéficiaires. L'ancrage territorial de la politique de l'alimentation peut prendre la forme de « projets alimentaires territoriaux », entendus comme projets globaux visant à renforcer l'agriculture locale, l'identité culturelle du terroir, la cohésion sociale et la santé des populations. Pour mieux connaître et accompagner cette mise en œuvre à différentes échelles, de la commune au Pays, la Draaf poursuit en 2015 le travail d'enquête débuté en 2014 afin de dresser un premier panorama des initiatives dans notre région, qui participent à une articulation renforcée entre 'bien produire' et 'bien manger' (agro-écologie, circuits courts, éducation à l'alimentation, agritourisme, etc.).

Une fiche méthodologique : pour présenter quelques outils et analyses issus de travaux de recherche récents sur la question et proposer des repères pour l'action autour de questions simples.

Un projet alimentaire territorial, avec qui ? Pourquoi faire ? Comment s'y prendre ? Selon quelles phases ?

4 fiches 'Focus' sur 4 collectivités : Communauté d'agglomération de Nîmes, communauté de communes de Lunel, Pays Cœur d'Hérault et Pays Corbières Minervois afin de rendre compte de la transversalité de la question alimentaire.

A télécharger sur le site de la Draaf
http://draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr

La Politique Alimentaire Départementale du Gard, un projet citoyen à faire partager

Le GARD

Fort de leur engagement pour l'amélioration de la qualité de vie des Gardois, les élus du Département du Gard ont fait le choix de mettre en œuvre une politique volontariste et transversale : une Politique Alimentaire Départementale. L'objectif : favoriser l'accès des Gardois à une alimentation de qualité en réponse à un triple enjeu économique, social et environnemental. La Politique Alimentaire Territoriale, fruit d'une démarche partenariale, se décline en plan d'actions. Aujourd'hui, afin qu'elle soit profitable au plus grand nombre, la volonté du Département est de mener de nouvelles actions innovantes en matière de pilotage, de gouvernance et de communication autour du projet.

Comptoir des initiatives : un outil web pour les accompagnateurs des circuits courts

www.lr.nosterritoires.fr/lr/comptoir_initiativescc/flash

En Languedoc-Roussillon, 25% des exploitations agricoles commercialisent en circuits courts dont la vente à la ferme et les marchés sont les formes les plus courantes. Mais depuis quelques années, de nouvelles initiatives se développent comme les magasins de producteurs, les drives fermiers, les filières locales, les portes-ouvertes collectives,... Les agriculteurs s'organisent collectivement pour transformer leurs produits et les commercialiser localement. On observe aussi une volonté accrue des collectivités locales de s'impliquer dans la mise en place de ces circuits par la restauration collective ou la préservation du foncier agricole par exemple. Le Comptoir des Initiatives a été créé pour aider les accompagnateurs de projet. Ce projet est piloté par la Chambre régionale d'Agriculture. Sur une carte web, plusieurs initiatives sont recensées et caractérisées en fonction des objectifs visés, des étapes, des clés de réussites, des difficultés rencontrées et du nombre d'agriculteurs concernés. La carte est actualisable en continu grâce au formulaire à remplir en ligne.

De Ferme en Ferme : un succès non démenti !

En avril 2015 et malgré un temps pluvieux, les visiteurs de la région ont afflué pour les journées «de Ferme en Ferme» mises en place par les Civam. Cette opération nationale est relayée dans l'Aude depuis 20 ans. Elle permet aujourd'hui aux 30 000 visiteurs annuels de découvrir 4 circuits sur 4 territoires et 64 fermes participantes. Dans le Gard-Lozère l'opération est plus récente avec une mise en place en 2012, mais déjà près de 6 800 visiteurs accueillis par 37 agriculteurs sur 6 circuits. Dans l'Hérault depuis 2009 ce sont environ 6 000 visiteurs qui sont allés à la rencontre de 34 fermes sur 6 circuits en 2015.
Les producteurs sont ravis et souhaitent tous renouveler l'opération. Au-delà d'une forte fréquentation, la grande diversité du public fait toute la richesse de l'événement. "Nous touchons un public de plus en plus large, il ne s'agit plus uniquement de visiteurs avertis", Yezid Allaya, maraicher à Saint Clément de Rivière.

L'attestation producteur-vendeur : un outil régional pour identifier les agriculteurs sur les marchés

Pour la 2ème année, les Chambres d'agriculture du Languedoc-Roussillon mettent à disposition des agriculteurs un outil d'information leur permettant d'être plus visibles sur les marchés. Cette attestation producteur-vendeur informe les consommateurs que le vendeur est aussi un producteur, indique le nom de son exploitation, sa commune d'origine et ses productions en 2015. Elle est diffusée gratuitement par chaque Chambre départementale d'agriculture.

Bienvenue à la ferme : 1er réseau français de vente directe et d'accueil à la ferme

Fédéré par les Chambres d'agriculture depuis 25 ans, il propose une offre diversifiée, regroupée en 4 thématiques majeures – produits fermiers, restauration, séjours et loisirs - encadrée par une charte éthique et 16 cahiers des charges spécifiques garantissant la qualité de cette offre allant de la ferme pédagogique au Drive Fermier. Fort de 600 adhérents en Languedoc-Roussillon, ce réseau se développe pour répondre aux besoins des agriculteurs et aux attentes des consommateurs en matière d'agritourisme, de proximité et de transparence sur les méthodes de production.

BIENVENUE à la ferme — Drive fermier

Marchés des Producteurs de Pays

Les Marchés des Producteurs de Pays sont un véritable outil d'animation et de développement

des territoires au service des agriculteurs et des collectivités locales. Ces marchés réunissent uniquement des producteurs et artisans locaux, tous engagés au respect d'une charte des bonnes pratiques, garantissant la qualité de leurs produits. Toute l'année et notamment sur la saison estivale de nombreuses manifestations sont proposées aux adhérents sur l'ensemble de la région : portes ouvertes, marchés à la ferme, estivales de Montpellier, Salon de l'Agriculture, Marchés de Producteurs de Pays, ...de quoi satisfaire les consommateurs et touristes de notre territoire.

www.bienvenue-a-la-ferme.com/languedoc-roussillon - www.marches-producteurs.com - www.drive-fermier.fr

Pensez à télécharger gratuitement l'application Bienvenue à la Ferme sur votre smartphone !

Pour plus d'information : marie.largeaud@languedocroussillon.chambagri.fr

SAVE the DATE : 10 novembre 2015

7ème édition du Forum régional circuits-courts

Pour s'informer de l'actualité sur les circuits courts et échanger autour des expériences régionales.

Organisé par le réseau InPACT LR et la Chambre régionale d'agriculture, avec le soutien de la région et de la Draaf LR.

En bref

Le comité régional circuits courts reste actif en 2015. La Draaf soutient en 2015 au travers du programme régional de développement agricole les dynamiques d'accueil à la ferme et de marchés de terroir. Par ailleurs, la Draaf poursuit son soutien à des actions permettant de renforcer les politiques alimentaires locales notamment par la mise en réseau des acteurs, la diffusion de repères méthodologiques et d'expériences.

Favoriser l'acces des populations fragiles à une bonne alimentation

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET
DE LA RÉGION
LANGUEDOC-
ROUSSILLON

72 associations d'aide alimentaire habilitées en Languedoc-Roussillon

La réglementation prévoit un système d'habilitation destiné aux personnes morales de droit privé qui souhaitent recevoir des contributions publiques destinées à la mise en œuvre de l'aide alimentaire. L'habilitation est accordée, en fonction de l'envergure des structures soit au niveau national soit au niveau régional. En 2013 et 2014, 14 personnes morales d'envergure nationale ont été habilitées, et cette habilitation couvre les associations locales membres de ces réseaux : Andes ; Croix-Rouge ; Entraide protestante ; Banques alimentaires ; Paniers de la mer ; Armée du Salut ; Imagine 84 ; Restaurants du cœur; Réseau Cocagne ; Revivre dans le monde ; Secours populaire français ; Saint-Vincent-de-Paul ; Secours catholique ; Associations de solidarité avec les travailleurs immigrés.

Le préfet du Languedoc-Roussillon a habilité au total 72 associations, par les 2 arrêtés préfectoraux du 30 septembre et du 18 décembre 2014. Ces listes sont consultables sur les sites internet de la Draaf et de la Drjscs LR. Pour les associations non encore habilitées, une nouvelle commission d'habilitation sera organisée à l'été 2015 Les dossiers de demande doivent être adressés à la Drjscs Languedoc-Roussillon avant le 23 juin 2015 à 12h (cf arrêté préfectoral du 23 avril 2015).

Zoom sur ... le projet Bio Hérault Solidaire

Cette expérimentation portée par l'établissement Croix-Rouge insertion Capdife consiste à développer la commercialisation en circuits courts de légumes bio produits dans les jardins d'insertion de Paulhan, Montagnac et Béziers. En mutualisant cette offre avec celle de producteurs locaux, et en travaillant avec les acteurs du territoire, il s'agit de proposer une gamme de produits divers tout au long de l'année, au grand public mais aussi aux personnes en situation de précarité fréquentant les centres sociaux et épiceries sociales locales, voire dans d'autres secteurs tels que la restauration collective.
Par ce projet, expérimenté et évalué en 2014-2015, Capdife entend également développer pour les personnes en insertion l'acquisition de nouveaux apprentissages : accueil, vente, suivi des commandes, gestion du stock.. Parallèlement à cette action, les jardins d'insertion en maraîchage bio poursuivent leur engagement pour l'éducation alimentaire dès le plus jeune âge en recevant régulièrement des écoles.

Initiatives exemplaires* soutenues en 2014-2015

- Mise en place d'ateliers cuisine dans les jardins collectifs de Chanac (Jardin de Cocagne Lozère), Lodève (Association Terre en partage), Nîmes (Côté jardin solidaire) ;
- Soutien à des épiceries solidaires à Bourg Madame (Répliques66), Bagnols-sur-Cèze (Maison des Alternatives Solidaires), Mende (Epicerie multi-réseaux) ;
- Soutien à 3 actions visant à faciliter l'accès des plus fragiles au bio en circuits-courts portées par le Secours populaire français 34, la Croix-Rouge insertion Capdife 34 et le GEM Rabelais Montpellier ;
- Appui à des actions de sensibilisation au bien manger dans les centres d'hébergement d'urgence, fédérés par la Fnars Languedoc-Roussillon.

* Des initiatives qui font le lien entre production respectueuse de l'environnement, insertion, aide alimentaire pour les populations fragiles, éducation à environnement et appui aux changements de comportements alimentaires.

En bref

La Draaf et la Drjscs poursuivent en 2015 l'habilitation régionale des associations d'aide alimentaire et le soutien, en lien avec les Ddcs, de projets visant à améliorer et diversifier les produits distribués dans l'aide alimentaire. La Draaf appuie les acteurs régionaux souhaitant réaliser des dons au profit des associations, en lien avec les Ddpp. Certains de ces projets sont soutenus dans le cadre de l'appel à projet régional prévention du gaspillage alimentaire Draaf/Ademe. La Draaf soutient également des initiatives exemplaires de jardins solidaires et d'épiceries solidaires. Les actions de sensibilisation sur l'alimentation des populations fragiles - bénéficiaires de l'aide alimentaire, personnes âgées, personnes incarcérées - sont encouragées.

Valoriser le patrimoine agricole, agroalimentaire et culinaire

En quête de qualités

Depuis 3 années, la Draaf soutient l'édition et la diffusion de livrets éducatifs visant à sensibiliser les jeunes aux produits et métiers de l'alimentation (de la production à la transformation).

TOME 1 : Les produits sous signes de qualité (Draaf/Inao/Rectorat/Terre Nourricière). A destination des jeunes (8-12 ans) un parcours ludique et didactique pour découvrir la diversité des produits sous signe officiel de qualité dans notre région, comprendre les notions de qualité et les labels associés.

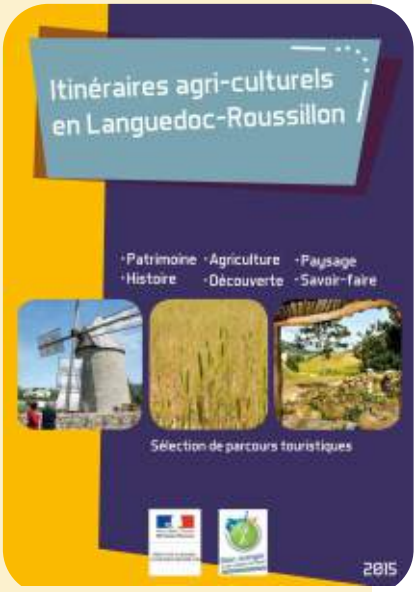
TOME 2 : Les produits et métiers de l'agro alimentaire régional (Draaf/Lria/Rectorat/Terre Nourricière). A destination des jeunes (13-16 ans) en recherche d'orientation professionnelle (fin de collège, début de lycée). L'objectif est double : valoriser des produits alimentaires patrimoniaux de la région transformés dans les IAA régionales et les métiers et parcours de formation liés à ces produits.

Ces livrets éducatifs ont reçu la validation du Rectorat de l'académie de Montpellier.

Ils sont téléchargeables gratuitement sur le site de la Draaf.

TOME 3 : Métiers de bouche (Draaf/Cgad/Rectorat/Terre Nourricière).
A destination des jeunes (13-16 ans) en recherche d'orientation professionnelle (fin de collège, début de lycée). Faire découvrir les métiers de l'artisanat et de la restauration, leur savoir-faire et leur engagement vers la proximité et une alimentation de qualité.
Sortie prévue : septembre 2015

Itinéraires agri-culturels en Languedoc-Roussillon



Ce second tome des Itinéraires agri-culturel, fruit de la collaboration entre les services de la Draaf et de la Drac, et dont la réalisation a été confiée à l'association 'Passe Muraille' propose des itinéraires qui croisent la découverte à la fois de produits agricoles emblématiques, de paysages et de monuments historiques.

Son objectif est d'offrir au large public (20 000 exemplaires seront distribués gratuitement durant la période estivale dans les offices du tourisme de la région) des circuits touristiques d'art, de goût et de culture, à la rencontre d'une alimentation de qualité, fruit de nos territoires.

" En 2015, l'Institut national de l'origine et de la qualité fête ses 80 ans d'un travail patient de valorisation des produits alimentaires français par des labels garantis. C'est cette même qualité que représenteront nos produits au Pavillon France de l'exposition universelle de Milan. Une qualité et une richesse qui doit beaucoup au talent de générations d'hommes et de femmes de notre région qui contribuent à faire de notre alimentation et notre agriculture de véritables patrimoines culturels, vivants et dynamiques et dont ce livret vous propose aujourd'hui la rencontre."

Extrait de l'édito de Pierre de Bousquet, Préfet de la région Languedoc-Roussillon

Tous acteurs pour Informer le consommateur

En 2015, dans un contexte d'évolutions réglementaires concernant l'étiquetage des produits alimentaires, la Draaf encourage les actions des professionnels agricoles et de l'agroalimentaire visant à mieux informer les consommateurs.

Communiquer éthiquement grâce et autour de l'étiquetage

Une nouvelle règlementation relative à l'étiquetage pour favoriser l'information du consommateur est effective depuis le 13 décembre 2014 (règlement UE 1169/2011 dit règlement Inco) dont l'une des mesures phares est la déclaration nutritionnelle obligatoire sur les denrées alimentaires préemballées (obligation à compter de décembre 2016 pour les produits n'ayant pas encore un étiquetage nutritionnel). Il a, par ailleurs, clarifié certaines informations comme l'expression du pourcentage d'ingrédients, des allergènes et de la provenance.

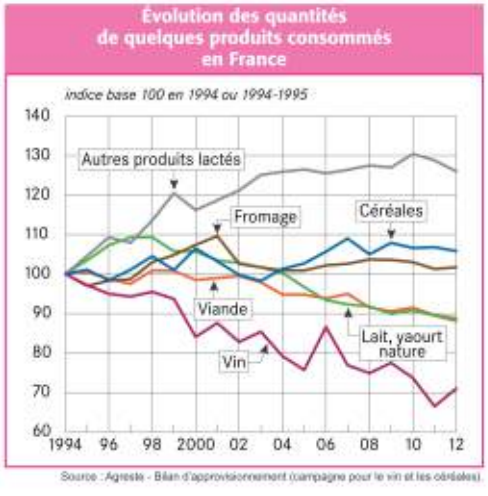
Languedoc Roussillon Industries Agroalimentaire (Lria), grâce au soutien financier de la Région et de l'Etat s'engage activement sur ce sujet au côté des entreprises agroalimentaires. L'objectif est de permettre aux entreprises de se servir de cette règlementation comme un atout, un vecteur de communication et de promotion. 3 groupes de travail ont été créés, aux membres d'horizons très divers (pouvoirs publics, association de consommateurs, experts santé, entreprises agroalimentaires, consommateurs) qui auront pour mission d'apporter leur éclairage mais aussi leurs avis et critiques pour faire émerger des messages et un concept de communication grâce et autour de l'étiquetage qui pourra être décliné par les entreprises agroalimentaires régionales.

Recréer du lien pour rassurer le consommateur

Les Jeunes Agriculteurs de Lozère s'investissent depuis plusieurs années sur la thématique de l'alimentation. « Pour nous, le lien avec le consommateur est primordial. Aujourd'hui les scandales alimentaires se succédant, les agriculteurs doivent se mobiliser pour faire connaitre leurs méthodes de travail et rassurer le consommateur sur la qualité de des produits made in France » explique Julien Tuffery, Président du syndicat lozérien.

Pour cela, les JA48, en partenariat avec la Région et Sud de France, organisent des moments de rencontres et d'échanges autour de dégustations de produits de terroir. Fête de la transhumance, Tour du Gévaudan, Fête de la Terre, Salon de l'Agriculture, Sommet de l'élevage ... sont autant de rendez vous que les JA animent via leurs buffets du terroir. En 2014, ils ont créé une nouvelle manifestation, première de ce genre en Lozère, intitulée «De la Botte à la Toque», avec pour objectif de rassembler producteurs,transformateurs et chefs cuisiniers pour mettre en avant les savoirs faire et la gastronomie de Lozère. Au programme : concours de cuisine amateurs (parrainé par les plus grands chefs Lozériens), burger lozérien, cours d'œnologie, jeux éducatifs pour les plus jeunes...

Memento sur l'alimentation 2015



Le memento sur l'alimentation réalisé par le Service de la statistique et de la prospective du MAAF présente des éléments sur les dépenses en alimentation des Français, les quantités consommées par type de produits, le temps pour s'alimenter et cuisiner, les pertes et gaspillages alimentaires.

En moyenne, en France métropolitaine, un ménage dépense 6 200 euros pour l'alimentation en 2011, soit 23 % de son budget.

La part de budget consacrée à l'alimentation est supérieure en 2011 à celle de 2005 pour toutes les classes d'âge.

2 heures et 12 minutes en moyenne par jour pour s'alimenter et 36 minutes pour préparer, cuire et éplucher les aliments.

12 h 40 et 20 h 10 : principaux moments de la journée consacrés au repas.

Grignotage : 29 % des personnes âgées de moins de 25 ans déclarent grignoter très souvent entre les repas.

Soutenir la production d'aliments de qualite et la consommation responsable

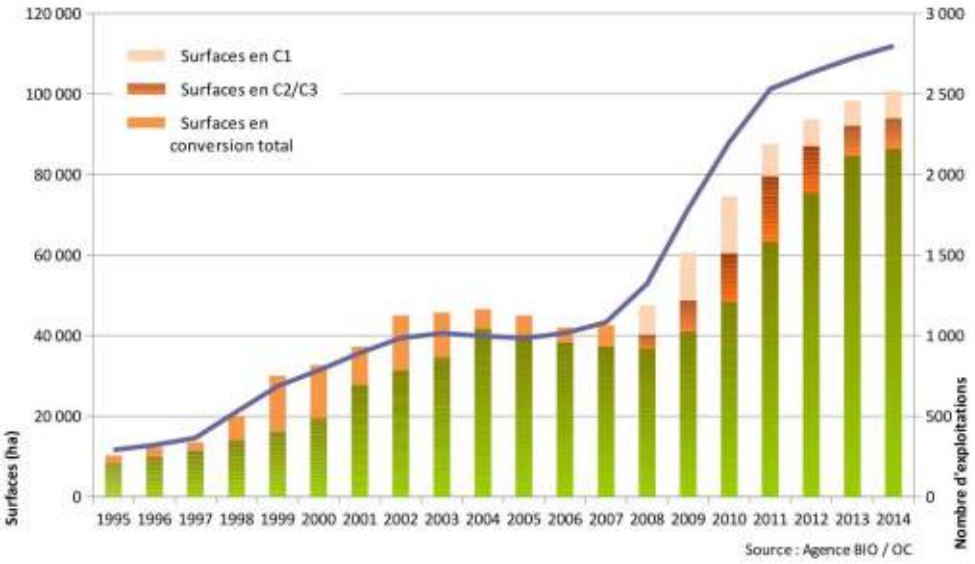
PREFET DE LA REGION
LANGUEDOC-ROUSSILLON

PROGRAMME AMBITION BIO 2017

Ce programme d'action piloté par l'État et les Régions donne un nouvel élan au développement de l'agriculture biologique au niveau national. Sa déclinaison régionale sera présentée le 26 juin dans le cadre d'un premier Comité de pilotage régional qui sera présidé par le Préfet de région et le président du Conseil régional. En Languedoc-Roussillon, le développement de l'AB revêt une importance majeure ce mode de production représentant aujourd'hui plus de 11% (surface et agriculteurs) de l'agriculture régionale.

De plus, la fusion avec Midi-Pyrénées positionnera notre grande région au rang de leader national. Aussi, les priorités qui seront retenues lors du prochain Comité de pilotage régional auront une dimension qui dépassera le simple cadre régional. Elles devront permettre de renforcer encore nos filières biologiques tout en améliorant l'accompagnement des agriculteurs pour que l'agriculture biologique régionale puisse être un véritable moteur pour l'ensemble de notre agriculture.

L'agriculture bio en Languedoc-Roussillon
3ème rang national avec 2799 exploitations et 100 789 ha convertis ou en conversion
2ème rang national avec 11,4 % de la SAU régionale
7ème rang national avec 838 opérateurs aval



Enseigner à produire autrement

Le programme régional 'Enseigner à produire autrement' 2014-2018 adopté en septembre 2014 s'organise autour de 4 axes stratégiques et 18 actions pour mobiliser les établissements d'enseignement agricole en faveur de la transition écologique.

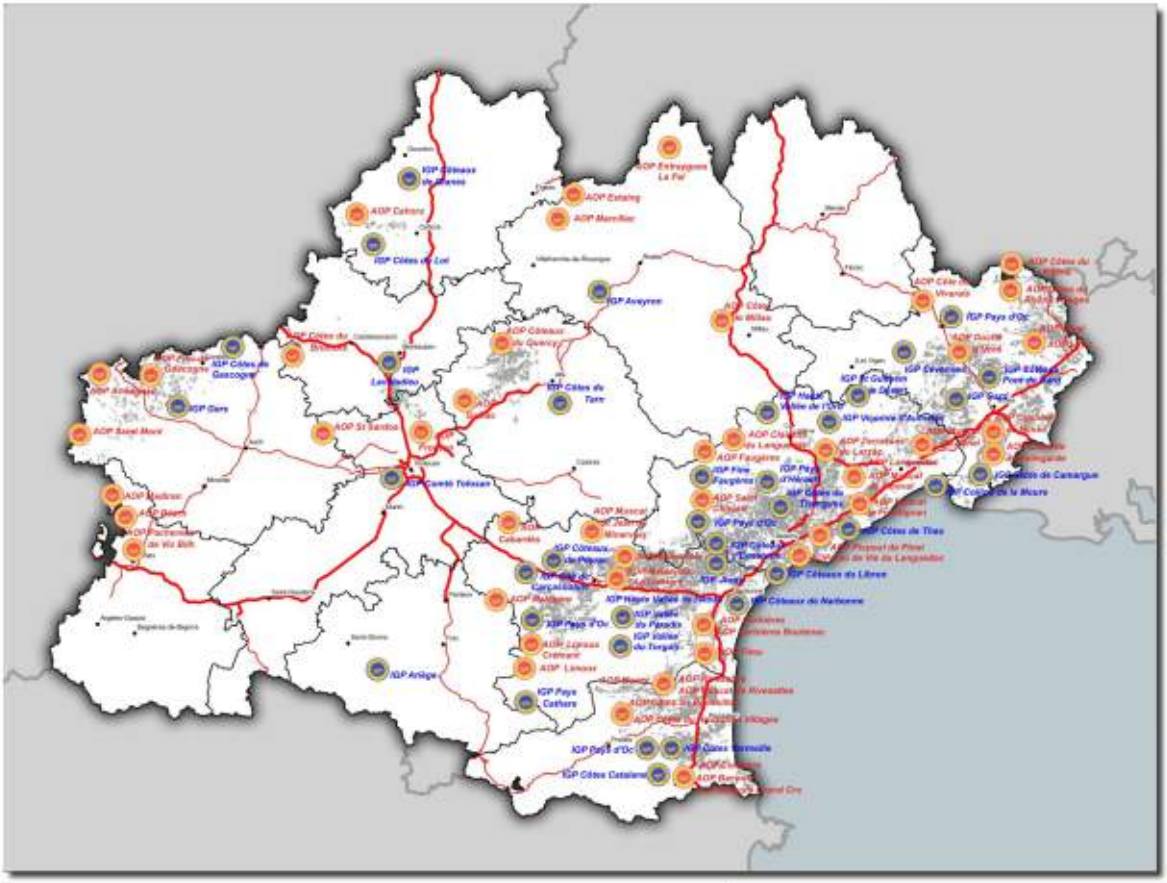
Les établissements se mobilisent également en faveur d'une alimentation de qualité et participent aux objectifs du plan d'action régional de l'alimentation. L'appel à projets 2014-2015 lancé en ce sens par la Draaf auprès des établissements (décliné autour de 2 thèmes d'action : De la fourche à la fourchette et Halte au gaspi!) a ainsi mobilisé 11 établissements régionaux.

Les produits sous SIQO dans la future région

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

LANGUEDOC-ROUSSILLON - MIDI-PYRENEES

Enjeu alimentaire
Signes officiels de qualité (viticulture)

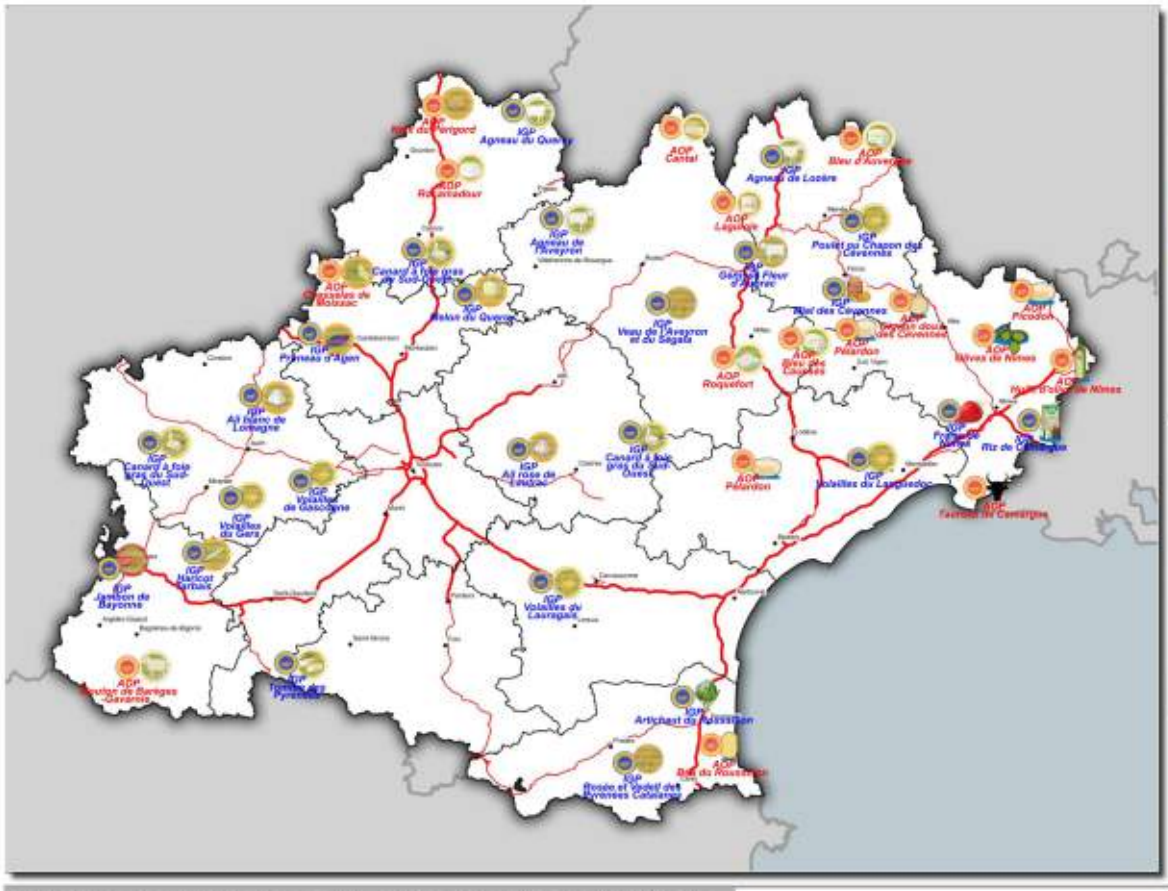

Légende
Vignobles
Préfectures et sous-préfectures
Autoroute
Nationale
Appellation d'Origine Protégée (AOP ou AOC)
Indication Géographique Protégée (IGP)
La carte représente les principaux signes de qualité AOP et IGP pour la viticulture (vins et autres alcools). La localisation des signes de qualité est donnée à titre d'illustration, les aires de délimitation des produits correspondent en réalité à des zonages.
Liste complète disponible sous http://www.inao.gouv.fr/
20 200 exploitations produisant un vin ou autre alcool sous signe officiel de qualité hors certification bio (Agreste : RA2010)
0 15 30 45 km
Sources de données
Données : INAO (2013), CORINE LAND COVER (2006).
fonds :
©IGN ROUTES 500®
Géofla édition 2013 © IGN
Protocole IGN/MAAF 2011
N
26/02/2015

Conception : Directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de Languedoc-Roussillon et de Midi-Pyrénées

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

LANGUEDOC-ROUSSILLON - MIDI-PYRENEES

Enjeu alimentaire
Signes officiels de qualité (hors viticulture)


Légende
Préfectures et sous-préfectures
Autoroute
Nationale
Appellation d'origine protégée (AOP ou AOC)
Indication géographique protégée (IGP)
La carte représente les principaux signes de qualité AOP et IGP hors viticulture. La localisation des signes de qualité est donnée à titre d'illustration, les aires de délimitation des produits correspondent en réalité à des zonages.
Liste complète disponible sous http://www.inao.gouv.fr
8 000 exploitations produisant sous signe officiel de qualité hors certification bio (Agreste : RA 2010)
0 15 30 45 km
Sources de données
Données : INAO (2013).
fonds :
©IGN ROUTES 500®
Géofla édition 2013 © IGN
Protocole IGN/MAAF 2011
N
26/02/2015

Conception : Directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de Languedoc-Roussillon et de Midi-Pyrénées

Lutter contre le gaspillage alimentaire

Résultats de l'appel à projets régional

Dans le cadre de la politique de l'alimentation et suite au pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire initié par le gouvernement, la Draaf et l'Ademe du Languedoc-Roussillon ont lancé conjointement fin 2014 un appel à projets afin de faire émerger et de soutenir des initiatives exemplaires de prévention du gaspillage alimentaire. Résultats : une bonne mobilisation des acteurs régionaux avec 26 projets qui ont été déposés, provenant d'acteurs très divers et concernant la prévention du gaspillage alimentaire à tous les niveaux de la chaîne alimentaire (production/transformation, restauration collective, distribution, consommateurs) avec toutefois une majorité de projets portant sur le secteur de la restauration collective.

13 projets ont été sélectionnés pour leur caractère précurseur.

Catégorie « Limiter le gaspillage en restauration collective »

- Centre hospitalier de Perpignan (66) : « Engager une politique volontaire de développement durable dont la lutte contre le gaspillage alimentaire et la réduction des périmés »
- Le clos du nid (17 établissements d'accueil de personnes en situation de handicap - 48) : « Étude sur la réduction du GA issu de la restauration collective des établissements et programme d'action de la réalisation des repas, à l'accueil des convives, à la gestion des bio déchets »
- Supagro Montpellier : « REGALPI-LR – Réseau d'établissements d'enseignement agricole engagés dans la réduction contre le gaspillage alimentaire »
- Communauté de communes du pays de l'Or (34) : « REGARDOR: REduire le Gaspillage Alimentaire en Restauration sur l'Agglomération du Pays de l'Or »
- Ligue de l'enseignement du Gard (30) : « Liguons nous pour lutter contre le gaspillage alimentaire au centre de la ligue AGORA » (centre de loisirs – formations d'animateurs)

Catégorie « Limiter les pertes de la production agricole »

- Chambre régionale d'agriculture/ Chambre d'agriculture 34 : « Valoriser les invendus des fruits et légumes par la transformation » (34)
- Civam bio 66 : « Réduction des pertes en production de fruits bio par la transformation » (66)

Catégorie « Aide alimentaire et limitation des pertes de la distribution »

- Banque alimentaire 34 : « Itinérance 34 » : Aide alimentaire et accompagnement itinérant pour les personnes en situation précaire dans des zones non desservies jusqu'alors pour l'aide alimentaire
- Secours populaire français 48 : « Amélioration de la conservation des aliments périssables pour une meilleure efficience des circuits de distribution départementaux »

Catégorie « Projets innovants de territoires »

- Pic'assiette : « Anti-gaspi : du champs à la fourchette » (expérimentation d'une filière de récupération des invendus de producteurs locaux vers une table ouverte ganges et des ateliers de sensibilisation)
- Ecocitoyennetés (11) : « Lutter contre le gaspillage alimentaire au niveau du territoire » (prévention du gaspillage dans les manifestations locales et auprès de foyers témoins)
- Codes 11 : « Cuisinons pour moins gaspiller et mieux manger » (diagnostic des consommations de produits de l'aide alimentaire, sensibilisation et ateliers cuisine)
- CPIE Bassin de Thau : « Aquaculture durable et lutte contre le gaspillage alimentaire » (développer une nouvelle filière d'alimentation piscicole à partir du réemploi de denrées alimentaires gâchées).

J'AIME LA NOURRITURE, JE LA RESPECTE
JE SAUVE LES RESTES
MANGER C'EST BIEN JETER ÇA CRAINT !
MIEUX QUE JETTE UN OEUF JETTE UN BOEUF
STOP AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE
16 OCTOBRE JOURNÉE NATIONALE DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE
gaspillagealimentaire.fr

Focus sur... le « Gourmet bag »

Particulièrement médiatisée cette année, la pratique du doggy bag nous vient directement des Etats-Unis où il est de coutume de pouvoir repartir avec ses restes. En France, elle se heurte à de nombreux freins, principalement culturels. En effet, le pays de la gastronomie peine à accepter cette pratique qui met mal à l'aise. Et pourtant, le repas est payé par le client. Ainsi, si les restes sont en quantité suffisante, le client peut décider de les emporter. De cette façon, le gourmet bag permet ainsi de limiter le gaspillage alimentaire en restauration commerciale... Le gourmet bag* est un label mis en place par le service public afin de participer à la limitation du gaspillage alimentaire en restauration commerciale. L'objectif est de promouvoir la pratique du doggy bag en France.

gourmetbag.fr

Un ensemble de supports de communication est à mis à disposition des restaurateurs comme de toute collectivité ou structure souhaitant développer une nouvelle action de prévention du gaspillage alimentaire sur son territoire. Tous ces outils sont gratuits et libres de droits. Les structures s'appropriant ses outils peuvent y associer leur logo. Des stickers et autres supports de communication permettent d'indiquer que le restaurant peut proposer d'emballer ce qui n'a pas été consommé dans l'assiette pour l'emporter. Le label n'est pas associé à la mise à disposition de boîtes, les restaurateurs choisissent librement les contenants qu'ils souhaitent utiliser.

Plus d'info auprès de la Draaf et de l'Ademe Languedoc-Roussillon

* Gourmet bag : marque déposée par le Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt

Boites à outils et biblio existantes sur la lutte contre le gaspillage alimentaire, PROFITEZ-EN !

La boite à outils OPTIGEDE est disponible sur : http://www.optigede.ademe.fr/gaspillage-alimentaire
Elle a pour objectif d'aider des porteurs de projet (collectivités, associations, entreprises de restauration,...) à organiser des actions visant à limiter le gaspillage alimentaire au niveau de la consommation finale des ménages, dans et hors foyers. La boîte à outils est organisée en quatre onglets qui comportent :
- un mode d'emploi,
- des fiches actions : repères méthodologiques basés sur le retour d'expériences,
- des outils : documents réalisés par des acteurs ayant déjà réalisé des actions ou par l'Ademe,
- des exemples : opérations menées en France et leurs résultats.

A la suite du colloque interrégional Ademe/Draaf les 6 régions (Auvergne, Bourgogne, Franche-Comté, Languedoc-Roussillon, PACA, Rhône-Alpes) organisé le 9 décembre 2014 à Lyon, ont été mises en ligne sur le site de la Draaf :
- les présentations des différents intervenants sur les thèmes : contexte et réglementation, restauration collective, entreprises, dons.
- une compilation bibliographique : sites internet utiles pour retrouver des documents de fond, outils, films, documents de communication,...

Enfin, n'oublions pas que la mission de repérage menée en 2014 par la Draaf et l'Ademe LR a donné lieu à un rapport « état des lieux des actions régionales de prévention du gaspillage alimentaire en Languedoc-Roussillon », téléchargeable sur le site internet de la Draaf et accompagné d'une dizaine de fiches valorisant des initiatives innovante ainsi que d'un fichier d'acteurs régionaux oeuvrant sur la thématique.

En bref

Dans la suite de l'état des lieux régional sur les actions de prévention du gaspillage alimentaire réalisé en 2014, la Draaf et l'Ademe Languedoc-Roussillon renforcent en 2015 leur action dans le développement et le soutien d'initiatives de réduction des déchets alimentaires. L'appel à projets a permis de faire émerger et de soutenir pour 2015, en région, des actions exemplaires et innovantes de lutte contre le gaspillage alimentaire et de réduction des déchets alimentaires, à tout niveau de la chaîne alimentaire, de la production à la consommation. Les actions de dons (de la part des producteurs, industriels, GMS, restauration collective) au profit des associations caritatives sont encouragées et facilitées par la diffusion d'informations sur les aspects réglementaires et de retours d'expériences.

Les **MISSIONS** de la Draaf

Retrouvez les organigrammes
de tous les services de la Draaf sur le site
www.draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr

Pilotage stratégique des filières agricoles, aménagement et développement durable des territoires ruraux, prise en compte de l'agriculture dans les schémas directeurs de développement, mise en œuvre des politiques de massifs et des parcs...
Dossiers thématiques : plan de compétitivité et d'adaptation des exploitations agricoles, installation agricole, agriculture biologique, mesures agro-environnementales et climatiques, gestion qualitative et quantitative de l'eau, emploi agricole, industries agro-alimentaires, innovation et compétitivité des entreprises, filière forêt-bois énergie...

Service régional Agriculture, Forêt, Territoires

Service régional de l'Information Statistique, Economique et Territoriale

Collecte, traitement, diffusion des informations statistiques et conjoncturelles pour l'agriculture, les industries de transformation, les entreprises de la filière forêt-bois, les espaces ruraux
cotations des fruits et légumes

Service régional de l'Alimentation

Mise en œuvre les plans régionaux alimentation et Ecophyto
Coordination des inspections des Ddpp en santé et protection animales, sécurité sanitaire des aliments
Réalisation d'inspections en santé des végétaux et dans le domaine vétérinaire
Contrôle de la commercialisation et de l'utilisation des produits phytosanitaires

Agriculture
Territoires
Environnement
Enseignement
Alimentation
Forêt
Filières

Service régional de FranceAgriMer

Suivi des marchés des filières végétales, contrôle des mesures d'aides communautaires, instruction des dossiers d'aides nationales de soutien aux filières, appui technique et réglementaire sur les missions de France AgriMer

Service régional de la formation et du développement

Gestion des moyens et organisation de l'offre de formation initiale, continue et par apprentissage dans l'enseignement agricole public et privé, animation et appui des établissements d'enseignement dans leurs projets.

Bien manger c'est l'affaire de tous!
Programme National pour l'Alimentation

DRAAF Languedoc-Roussillon
Place Chaptal - CS 70039
34060 Montpellier Cedex 02
draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET
DE LA RÉGION
LANGUEDOC-
ROUSSILLON

Le plan régional de l'alimentation en Languedoc-Roussillon

6 CHAMPS D'ACTION CONCRETS

PROMOUVOIR L'ÉDUCATION DES JEUNES AU « BIEN MANGER »

ENCOURAGER UNE RESTAURATION COLLECTIVE DE QUALITÉ

DÉVELOPPER LES CIRCUITS ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ

FAVORISER L'ACCÈS DES POPULATIONS FRAGILES À UNE BONNE ALIMENTATION

VALORISER LE PATRIMOINE AGRICOLE, AGROALIMENTAIRE ET CULINAIRE

SOUTENIR LA PRODUCTION D'ALIMENTS DE QUALITÉ ET LA CONSOMMATION RESPONSABLE

Directeur de la publication : Philippe Mérillon, Draaf LR

Coordination, suivi, mise en page : Nathalie Colin, chargée de communication

Rédaction : Virginie Grzesiak, chef du pôle Offre alimentaire, Nathalie Colin, chargée de mission Alimentation

Contributions : Kevin Boisset, Sraft/Draaf ; Nina Guilbert, Frcivam ; Marie Largeaud et Marjorie Esprit, CRA ; Anne Chassang, Lria